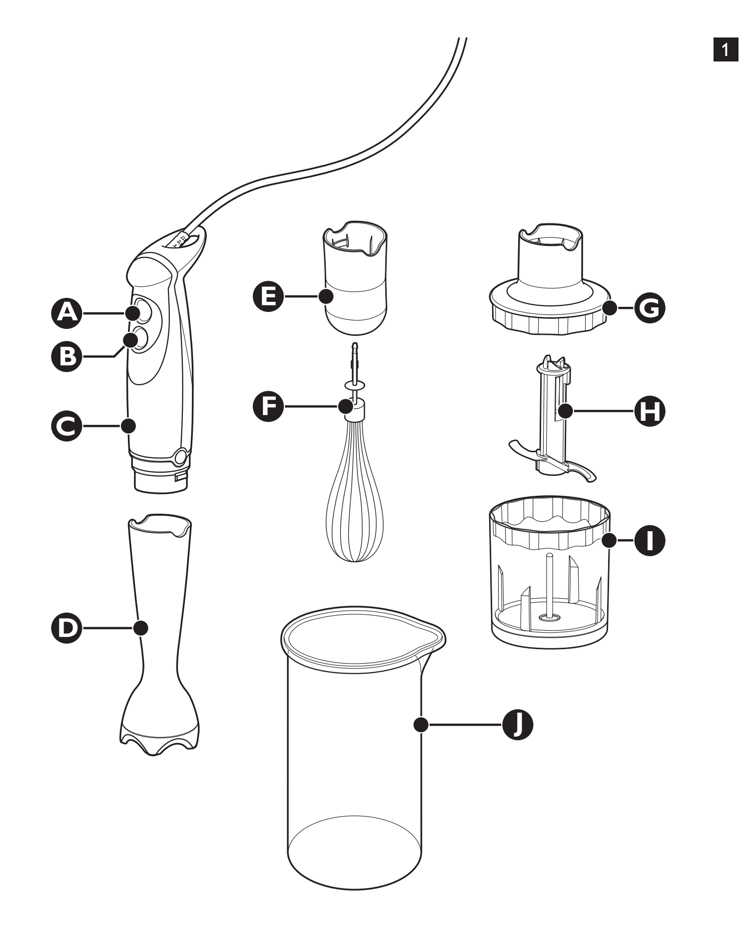
Register your product and get support at

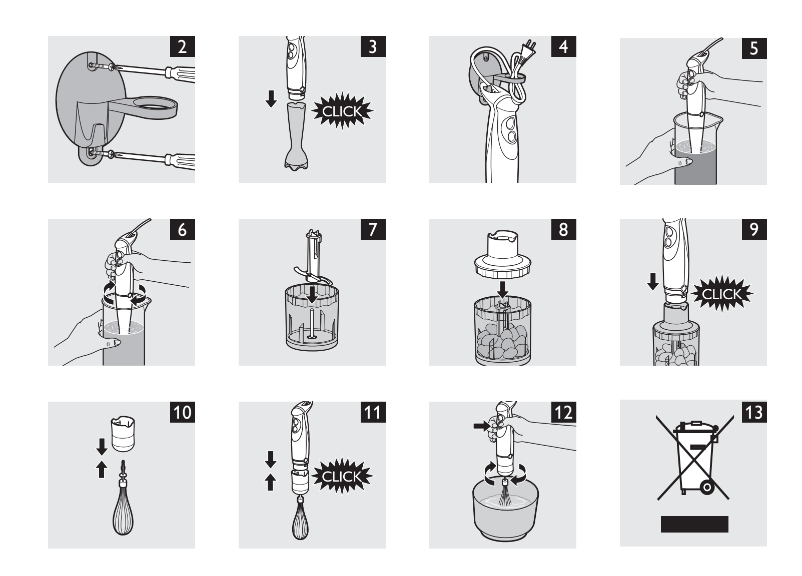
www.philips.com/welcome

HR1364, HR1363, HR1362, HR1361





PHILIPS



ENGLISH

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

- A Normal speed button
- B Turbo speed button
- C Motor unit
- D Blender bar
- E Whisk coupling unit (HR1364/HR1362 only)
- F Whisk (HR1364/HR1362 only)
- G Chopper coupling unit (HR1364/HR1363 only)
- H Chopper blade unit (HR1364/HR1363 only)
- I Chopper bowl (HR1364/HR1363 only)
- J Beaker

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the motor unit.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never let the appliance run unattended.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.

Caution

- Switch off the appliance and disconnect it from the mains before you change accessories or approach parts that move during use.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the table.
- Do not process more than three batches without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Overheat protection

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down for 5 minutes. Then put the mains plug back into the wall socket and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the overheat protection is activated too often.

Before first use

Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Mounting the holder to the wall

Note: Make sure you leave enough room above the holder to be able to remove the hand blender. Also leave enough room below the holder to allow the hand blender to hang freely.

1. Mount the holder vertically to the wall as shown in the figure. Use suitable screws and plastic wall plugs to mount the holder (Fig. 2).

Do not mount the holder above or near a radiator, an oven, a cooker or a sink.

2. Attach the blender bar to the motor unit ('click'). (Fig. 3)
3. Place the hand blender in the holder. Then wind up the cord and place it in the cord storage compartment. (Fig. 4)

Preparing for use

1. Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the beaker (max. temperature 80 °C).
2. Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm before processing them.
3. Assemble the appliance properly before plugging it into the wall socket.

Using the appliance

Hand blender

The hand blender is intended for:
- blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

1. Attach the blender bar to the motor unit ('click') (Fig. 3).
2. Immerse the blade guard completely in the ingredients (Fig. 5).
3. Switch the appliance on by pressing the normal or turbo speed button.
4. Blend the ingredients by moving the appliance slowly up and down and in circles (Fig. 6).

Chopper (HR1364/1363 only)

The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc.

The blades are very sharp! Be very careful when handling the blade unit, especially when removing it from the chopper bowl, when emptying the chopper bowl and during cleaning.

1. Put the chopper blade unit in the chopper bowl (Fig. 7).
2. Put the ingredients in the chopper bowl.
3. Put the coupling unit onto the chopper bowl (Fig. 8).
4. Fasten the motor unit onto the chopper bowl ('click') (Fig. 9).
5. Switch the appliance on by pressing the normal or turbo speed button.

- If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them by adding liquid or using a spatula.
- Always let the appliance cool down after chopping meat.

Whisk (type HR1364/HR1362 only)

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc.

1. Connect the whisk to the coupling unit (Fig. 10).
2. Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 11).
3. Put the ingredients in a bowl.

Tip: Use a large bowl for the best result.

4. Immerse the whisk completely in the ingredients and to avoid splashing start processing at normal speed by pressing the normal speed button. (Fig. 12)
5. Continue with turbo speed after approx. 1 minute by pressing the turbo speed button.

Cleaning

1. Unplug the appliance and detach the accessories before cleaning.
2. Clean the beaker, the chopping bowl (HR1364/HR1363 only), the chopper blade unit(HR1364/HR1363 only) and the whisk without coupling unit (HR1364/HR1362 only) in the dishwasher or in warm water with some washing-up liquid.

It is recommended to remove the rubber ring from the chopper bowl before cleaning.

4222.005.0100.2

3 The blade unit of the blender bar and the whisk can also be cleaned while still attached to the motor unit by immersing them in warm water with some washing-up liquid and letting the appliance run for a while.

4 Wipe the motor unit, the whisk coupling unit (HR1364/HR1362 only) and the chopper coupling unit (HR1364/HR1363 only) with a moist cloth.

Do not immerse the motor unit, the whisk coupling unit (HR1364/HR1362 only) and the chopper coupling unit (HR1364/HR1363 only) in water.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you help to preserve the environment (Fig. 13).

Accessories

You can order a direct-driven mini chopper (under service code number 4203 035 83450) from your Philips dealer or a Philips service centre as an extra accessory for the HR1364, HR1363, HR1362 and HR1361.
Use the quantities and processing times of the mini chopper for this accessory.

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Blending quantities and preparation times

Ingredients	Blending quantity	Time
Fruits & vegetables	100-200g	60sec.
Baby food, soups & sauces	100-400ml	60sec.
Batters	100-500ml	60sec.
Shakes & mixed drinks	100-1000ml	60sec.

Chopping quantities and preparation times

Ingredients	Chopping quantity	Time
Onions & eggs	100g	5 x 1sec.
Meat & fish	120g (MAX)	5sec.
Herbs	20g	5 x 1sec.
Cheese	50-100g (MAX)	3 x 5sec.
Nuts	100g	2 x 10sec.

Whisking quantities and preparation times

Ingredients	Whisking quantity	Time
Cream	250ml	70 - 90sec.
Egg whites	4 eggs	120sec.

PORTUGUÊS

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para aproveitar ao máximo o suporte oferecido pela Philips, registre o produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral (fig. 1)

- A Botão de velocidade normal
- B Botão de velocidade turbo
- C Base
- D Corpo
- E Unidade de encaixe do batedor (HR1364/HR1362 somente)
- F Batedor (HR1364/HR1362 somente)
- G Unidade de encaixe do miniprocessador (HR1364/HR1363 somente)
- H Unidade de lâminas do miniprocessador (HR1364/HR1363 somente)
- I Copo do miniprocessador (HR1364/HR1363 somente)
- J Copo

Importante

Leia este manual atentamente antes de usar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Nunca mergulhe a base na água ou em outro líquido nem lave-a sob a pia. Use somente um pano úmido para limpar a base.

Aviso

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem do local.
- Não use o aparelho se a fonte de alimentação, o plugue ou outras partes estiverem danificadas.
- Se o cordão elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips, por uma das assistências técnicas autorizadas da Philips ou por técnicos igualmente qualificados para evitar situações de risco.
- Nunca se ausente durante o funcionamento do aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou pouca experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
- Não toque nas lâminas, principalmente com o aparelho conectado à tomada. Elas são muito afiadas.
- Se as lâminas ficarem presas, retire o plugue da tomada antes de remover os ingredientes que estão causando o bloqueio.

Cuidado

- Desligue o aparelho e desconecte-o da rede elétrica antes de trocar os acessórios ou encaixar peças que se movimentam durante o uso.
- Este aparelho destina-se somente a uso doméstico.
- Não exceda os limites de quantidade e de tempo de processamento indicados na tabela.
- Não processe mais de três porções sem interrupção. Deixe o aparelho esfriar à temperatura ambiente antes de continuar.

Campos eletromagnéticos

Este aparelho Philips atende a todos os padrões relacionados a campos eletromagnéticos. Se manuseado adequadamente e de acordo com as instruções deste manual do usuário, a utilização do aparelho é segura baseando-se em evidências científicas atualmente disponíveis.

Proteção contra superaquecimento

Este aparelho tem proteção contra superaquecimento. Se o aparelho superaquecer, será automaticamente desligado. Desconecte-o da tomada elétrica e deixe-o esfriar por 5 minutos. Em seguida, conecte o plugue novamente à tomada e ligue o aparelho. Entre em contato com um revendedor ou uma assistência técnica autorizada Philips se a proteção contra superaquecimento for ativada com muita freqüência.

Antes da primeira utilização

Lave muito bem todas as peças que entrarão em contato com os alimentos antes de usar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo 'Limpeza').

Montar o suporte na parede

Nota: Deixe espaço suficiente acima do suporte para retirar o mixer. Também deixe espaço suficiente abaixo do suporte de modo que o aparelho fique pendurado livremente.

1. Monte o suporte verticalmente na parede, conforme mostra a figura. Use parafusos e buchas plásticas adequados para a montagem (fig. 2).

Não monte o suporte acima nem perto de um aquecedor, forno, fogão ou pia.

2. Conecte o corpo do mix ao motor (você ouvirá um 'clique'). (fig. 3)
3. Coloque o mix no suporte. Em seguida, enrole o fio e coloque-o no compartimento de armazenamento. (fig. 4)

Preparação para o uso

1. Deixe ingredientes quentes esfriarem antes de cortá-los ou colocá-los no copo (temperatura máxima de 80°C).
2. Corte ingredientes em pedaços de aproximadamente 2 cm antes de processá-los.
3. Monte o aparelho corretamente antes de conectá-lo à tomada da parede.

Utilização do aparelho

Mix

O Mix é usado para:
- misturar líquidos como, laticínios, molhos, sucos, sopas, drinks e vitaminas.
- misturar ingredientes leves, como massa de panqueca ou maionese.
- fazer purê de ingredientes cozidos, como papinhas de bebês.

1. Conecte o copo do liquidificador ao motor (você ouvirá um 'clique') (fig. 3).
2. As lâminas devem ficar totalmente cobertas pelos ingredientes (fig. 5).
3. Ligue o aparelho pressionando o botão de velocidade normal ou turbo.
4. Misture os ingredientes movendo o aparelho lentamente para cima e para baixo e em círculos (fig. 6).

Miniprocessador (HR1364/1363 somente)

O miniprocessador é usado para cortar ingredientes, como nozes, carne, cebola, queijos duros, ovos cozidos, alho, ervas, pão dormido, etc.

As lâminas são muito afiadas! Tenha muito cuidado ao manusear a unidade de lâminas, principalmente quando removê-las do copo do miniprocessador, quando esvaziá-lo e durante a limpeza.

1. Encaixe a unidade de lâminas no copo do miniprocessador (fig. 7).
2. Insira os ingredientes.
3. Coloque a unidade de encaixe no copo do miniprocessador (fig. 8).
4. Encaixe o motor no copo do miniprocessador (você ouvirá um 'clique') (fig. 9).
5. Ligue o aparelho pressionando o botão de velocidade normal ou turbo.

- Se os ingredientes grudarem na parede do copo do miniprocessador, desgrude-os adicionando líquido ou usando uma espátula.
- Sempre espere o aparelho esfriar após o uso para utilizá-lo novamente.

Batedor (tipo HR1364/HR1362 somente)

O batedor é usado para bater cremes, claras em neve, sobremesas, etc.

1. Conecte o batedor à unidade de encaixe (fig. 10).
2. Conecte a unidade de encaixe ao motor (você ouvirá um 'clique') (fig. 11).
3. Coloque os ingredientes em uma tigela.

Dica: Use uma tigela grande para obter melhores resultados.

4. Os ingredientes devem cobrir o batedor por completo para evitar que espirrem no início do processamento em velocidade normal quando você pressionar o botão de velocidade normal. (fig. 12)
5. Após cerca de um minuto, continue o processamento na velocidade turbo, pressionando o botão correspondente.

Limpeza

1. Desconecte o plugue da tomada e desencaixe os acessórios antes da limpeza.
2. Limpe o copo, o copo do miniprocessador (HR1364/HR1363 somente), a unidade de lâminas (HR1364/HR1363 somente) e o

4222.005.0100.2

batedor sem a unidade de encaixe (HR1364/HR1362 somente) na lava-louças ou em água morna com um pouco de detergente.

Recomendamos que você remova o anel de borracha do copo do miniprocessador antes da limpeza.

3 A unidade de lâminas do mix e o batedor também podem ser limpas ainda encaixadas no motor. Mergulhe-as em água quente com algum líquido para limpeza e deixe o aparelho funcionando por alguns instantes.

4 Limpe a base, a unidade de encaixe do batedor (HR1364/HR1362 somente) e a unidade de encaixe do miniprocessador (HR1364/HR1363 somente) com um pano úmido.

Não mergulhe a base, a unidade de encaixe do batedor (HR1364/HR1362 somente) e a unidade de encaixe do miniprocessador (HR1364/HR1363 somente) na água.

Meio ambiente

- Não descarte o aparelho com o lixo doméstico no final de sua vida útil. Leve-o a um posto de coleta oficial para que possa ser reciclado. Com esse ato, você ajuda a preservar o meio ambiente (fig. 13).

Acessórios

Você pode encomendar um miniprocessador de acionamento direto (com o código de serviço 4203 035 83450) a um revendedor Philips ou em uma assistência técnica autorizada Philips como um acessório extra para os modelos HR1364, HR1363, HR1362 e HR1361.

Use as quantidades e o tempo de processamento adequados para esse acessório.

Garantia e assistência técnica

Se precisar de serviços ou informações ou tiver algum problema, visite o site da Philips em www.philips.com ou entre em contato com o Centro de Atendimento ao Cliente Philips do seu país (o número de telefone encontra-se no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Atendimento ao Cliente no seu país, dirija-se ao representante local da Philips.

Quantidade de ingredientes para mistura e tempo de preparação

Ingredientes	Quantidade de ingredientes para mistura	Tempo
Frutas e legumes	100-200g	60 s
Papinhas para bebês, sopas e molhos	100-400ml	60 s
Massas	100-500ml	60 s
Vitaminas e drinks	100-1000ml	60 s

Quantidade de ingredientes para picar e tempo de preparação

Ingredientes	Quantidade para picar	Tempo
Cebolas e ovos	100 g	5 s
Carne e peixe	120 g (MÁX.)	5 s
Ervas	20 g	5 s
Queijo	De 50 a 100 g (MÁX.)	15 s
Nozes	100 g	20 s

Quantidade de ingredientes para bater e tempo de preparação

Ingredientes	Quantidade para bater	Tempo
Cremes	250 ml	De 70 a 90 s.
Claras em neve	Quatro ovos	120 s

ESPAÑOL

Introducción

Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips. Para aprovechar la ayuda que ofrece Philips, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (Fig. 1)

- A Botón de velocidad normal
- B Botón de velocidad turbo
- C Unidad de motor
- D Varilla del mixer
- E Unidad de acoplamiento del batidor (sólo modelos HR1364/HR1362)
- F Batidor (sólo modelos HR1364/HR1362)
- G Unidad de acoplamiento del picador (sólo modelos HR1364 / HR1363)
- H Unidad de cuchillas del picador (sólo modelos HR1364 / HR1363)
- I Recipiente del picador (sólo modelos HR1364 / HR1363)
- J Vaso graduado

Importante

Lea atentamente este manual del usuario antes de usar el artefacto y consérvelo para futuras consultas.

Peligro

- No sumerja la unidad de motor en agua u otros líquidos ni la coloque bajo el agua de la canilla. Utilice únicamente un paño húmedo para limpiarla.

Advertencia

- Antes de enchufarlo, verifique que el voltaje indicado en el artefacto coincida con el de la red eléctrica local.
- No utilice el artefacto si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por Philips, un centro de servicio autorizado por Philips u otras personas autorizadas para evitar riesgos.
- No deje que el artefacto funcione sin supervisión.
- Este artefacto no debe ser utilizado por personas con capacidad física, mental o sensorial reducida (adultos o niños) o sin los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del artefacto por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este artefacto.
- No toque las cuchillas, sobre todo si el artefacto está enchufado, ya que son extremadamente filosas.
- Si las cuchillas se traban, desenchufe el artefacto antes de retirar los ingredientes que las obstruyen.

Precauciones

- Apague el electrodoméstico y desenchúfelo antes de cambiar los accesorios o de que entren en contacto las partes que se mueven durante el uso.
- Este artefacto fue diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No exceda las cantidades máximas ni los tiempos de preparación indicados en la tabla.
- No procese más de tres veces sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de continuar procesando los ingredientes.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este artefacto de Philips cumple con todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se emplea correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el artefacto puede usarse sin riesgos según la evidencia científica disponible en la actualidad.

Protección contra el sobrecalentamiento

Este electrodoméstico brinda protección contra el sobrecalentamiento. Si se calienta en exceso, se apagará automáticamente. Desenchúfelo y deje que se enfríe durante 5 minutos. A continuación, enchúfelo de nuevo a la toma de corriente y vuelva a encenderlo. Si la protección contra el sobrecalentamiento se activa con demasiada frecuencia, póngase en contacto con su distribuidor Philips o con un centro de servicio autorizado por Philips.

Antes de usar el artefacto por primera vez

Antes de usar el artefacto por primera vez, lave bien todas las piezas que están en contacto con los alimentos (consulte el capítulo "Limpieza").

Montaje del soporte en la pared

Nota: Deje suficiente espacio arriba y debajo del soporte para poder colocar y retirar el mixer con comodidad y sin complicaciones.

1. Monte el soporte de forma vertical en la pared, tal como se indica en la ilustración. Use tornillos y tacos plásticos para pared adecuados (Fig. 2).

No coloque el soporte por encima o cerca de radiadores, hornos, hornallas o piletas de cocina.

2. Coloque la varilla del mixer en la unidad de motor (oirá un «clic»). (Fig. 3)
3. Coloque el mixer en el soporte, enrolle el cable y colóquelo en el compartimiento de almacenamiento. (Fig. 4)

Antes de usar el artefacto

1. Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de picarlos o de echarlos en el vaso (temperatura máxima 80 °C).
2. Corte los ingredientes grandes en trozos de aproximadamente 2 cm antes de procesarlos.
3. Monte el aparato de manera correcta antes de enchufarlo en la toma de corriente.

Uso del artefacto

Mixer

El mixer fue diseñado para:
- Batir líquidos, por ejemplo: productos lácteos, salsas, jugos de fruta, sopas, licuados y mezclas de bebidas.
- Mezclar ingredientes blandos, como masa para panqueques o mayonesa.
- Hacer puré con ingredientes cocidos, como por ejemplo comida para bebés.

1. Coloque la varilla del mixer en la unidad de motor (oirá un «clic») (Fig. 3).
2. Sumerja por completo el protector de cuchillas en los ingredientes (Fig. 5).
3. Para encender el aparato, presione el botón de velocidad normal o turbo.
4. Para batir los ingredientes, mueva el artefacto lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos (Fig. 6).

Picador (sólo modelos HR1364/1363)

Los picadores están diseñados para picar ingredientes como nueces, carne, cebollas, queso duro, huevos cocidos, ajo, hierbas, pan seco, etc.

Las cuchillas están muy afiladas. Tenga cuidado cuando manipule la unidad de cuchillas, especialmente cuando la quite del recipiente del picador, cuando lo vacíe y durante su limpieza.

1. Coloque la unidad de cuchillas del picador en el recipiente del picador (Fig. 7).
2. Introduzca los ingredientes en el recipiente del picador.
3. Coloque la unidad de acoplamiento en el recipiente del picador (Fig. 8).
4. Asegure la unidad de motor al recipiente del picador (oirá un «clic») (Fig. 9).
5. Para encender el aparato, presione el botón de velocidad normal o turbo.

- Si los ingredientes se adhieren a la pared del recipiente del picador, sepárelos con una espátula o añada líquido.
- Deje que el electrodoméstico se enfríe después de picar carne.

Batidor (sólo modelos HR1364/HR1362)

El batidor ha sido diseñado para batir crema y claras de huevo, masas blandas, etc.

1. Conecte el batidor a la unidad de acoplamiento (Fig. 10).
2. Conecte la unidad de acoplamiento en la unidad de motor (oirá un «clic») (Fig. 11).
3. Introduzca los ingredientes en el recipiente.

Consejo: Utilice un recipiente grande para obtener mejores resultados.

4. Sumerja por completo el batidor en los ingredientes y, para evitar salpicaduras, pulse el botón de velocidad normal para comenzar. (Fig. 12)
5. Después de 1 minuto aproximadamente, pulse el botón de velocidad turbo y continúe procesando.

Limpieza

1 **Desenchufe el electrodoméstico y retire los accesorios antes de limpiarlos.**

2 **Lave el vaso graduado, el recipiente del picador (sólo modelos HR1364 / HR1363), la unidad de cuchillas del picador (sólo modelos HR1364 / HR1363) y el batidor metálico sin la unidad de acoplamiento (sólo modelos HR1364 / HR1362) en el lavaplatos o en agua caliente con un poco de detergente líquido.**

Le aconsejamos que quite el anillo de goma del recipiente del picador antes de limpiarlo.

3 **También puede lavar la unidad de cuchillas de la varilla del mixer y el batidor sin separarlos de la unidad del motor si los sumerge en agua caliente con un poco de detergente líquido y pone en funcionamiento el artefacto durante unos instantes.**

4 **Limpie la unidad de motor, la unidad de acoplamiento del batidor metálico (sólo modelos HR1364 / HR1362) y la unidad de acoplamiento del picador (sólo modelos HR1364 / HR1363) con un paño húmedo.**

No sumerja en agua la unidad de motor ni la unidad de acoplamiento del batidor metálico (sólo modelos HR1364 / HR1362) y del picador (sólo modelos HR1364 / HR1363).

Medioambiente

- Al finalizar la vida útil del artefacto, no lo deseche junto con los residuos habituales. Llévelo a un centro de recolección oficial para su reciclado. De esta forma, ayudará a proteger el medioambiente (Fig. 13).

Accesorios

Puede solicitar una minipicadora de accionamiento directo (código 4203 035 83460) a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips como accesorio extra para los modelos HR1364, HR1363, HR1362 y HR1361.
Para utilizar este accesorio, tenga en cuenta las cantidades y los tiempos recomendados para la minipicadora.

Garantía y servicio técnico

Si desea obtener más información o tiene dificultades, visite el sitio Web de Philips en www.philips.com o comuníquese con el centro de atención al cliente de Philips de su país (el número de teléfono figura en la garantía internacional). Si no existe un centro de atención al cliente de Philips en su país, diríjase al distribuidor local de Philips.

Cantidades y tiempos de preparación (licuados)

Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Frutas y verduras	100 - 200 g	60 seg.
Comida para bebés, sopas y salsas	100 - 400 ml	60 seg.
Masas blandas	100 - 500 ml	60 seg.
Batidos y mezcla de bebidas	100 - 1000 ml	60 seg.

Cantidades y tiempos de preparación para picar

Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Cebollas y huevos	100 g	5 x 1 seg.
Carne y pescado	120 g (MÁX.)	5 seg.
Hierbas	20 g	5 x 1 seg.
Queso	50-100 g (MÁX)	3 x 5 segundos
Nueces	100 g	2 x 10 segundos

Cantidades y tiempos de preparación (batidos)

Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Crema	250 ml	70 - 90 segundos
Claras de huevo	4 huevos	120 seg.

4222.005.0100.2